TAGLIOLINI PRIMAVERA

Ingredienti Menù

420 g. Dadolata di verdure - BS0K

80 g. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

600 g. Tagliolini freschi

2 Spicchi Aglio fresco

q.b. Basilico

q.b. Prezzemolo

30 g. Scalogno

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 Persone

In una padella rosolare lo scalogno, l'aglio con l'olio di oliva. Una volta rosolati, togliere gli spicchi d'aglio e aggiungere la Dadolata di verdure. Nel frattempo cuocere i tagliolini freschi in abbondante acqua salata. Scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo di verdure. Aggiungere una manciata di prezzemolo tritato e servire decorando con una foglia di basilico. A piacere aggiungere formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)